



<b>Appellation :</b>	Côtes de Bordeaux.
<b>Superficie :</b>	5 ha.
<b>Sol :</b>	Coteaux argilo-calcaires et argilo-graveleux, naturellement drainés.
<b>Encépagement du vignoble :</b>	60 % merlot – 30 % cabernet sauvignon – 10 % cabernet franc.
<b>Assemblage du vin :</b>	40% merlot – 50% cabernet sauvignon – 10% cabernet franc.
<b>Exposition &amp; âge des vignes :</b>	Sud-est / 30 ans.
<b>Conduite du vignoble :</b>	Engagé en Agriculture Biologique depuis 2009, la cuvée 2013 est le second millésime à bénéficier de la certification « Vin Biologique ».
<b>Vinification :</b>	La vendange est sélectionnée avant l'entrée au chai par tri optique, puis vinifiée par baies entières. Une première fermentation à basse température permet de préserver les arômes de fruits frais. Les remontages sont effectués plusieurs fois par jour. La durée de cuvaison est de 8 semaines.
<b>Élevage :</b>	12 mois en fûts de chêne français. Barriques renouvelées 1/3 chaque année (neuf, 1 vin).
<b>Production :</b>	7.000 bouteilles.
<b>Dégustation :</b>	Pour ce millésime <b>2013</b> rouge brillant, le nez est marqué par la cerise noire. La bouche est fraîche et minérale.
<b>Historique :</b>	Ancien rendez-vous de chasse construit au XVIIème siècle par la famille de Gourgues, le château doit son nom au personnage historique d'Ogier de Gourgues, Conseiller du Roi Louis XIII, Trésorier de France et Général des Finances à Bordeaux. Dominant les coteaux de Garonne, ce charmant domaine est, depuis 2010, la propriété de la famille VINCENT.



[WWW.OGIERDEGOURGUE.FR](http://WWW.OGIERDEGOURGUE.FR)

ADRESSE DE CORRESPONDANCE & SIÈGE SOCIAL :

SCEA Ogier de Gourgues  
1, rue Pasteur  
33290 Blanquefort

ADRESSE EXPLOITATION & LIVRAISONS :

Château Ogier de Gourgues  
41, route de Gourgues  
33880 St-Caprais-de-Bordeaux

Tél : 05 56 35 40 61  
Fax : 05 56 35 81 23  
contact@ogierdegourgues.fr